

## Pâtes style Carbonara...santé!

3/4 lb de capicollo fort  
1/2 barquette de champignons émincés  
1 tasse de brocoli en petits bouquets, **cuit**  
1 boîte de lait évaporé réduit en gras  
1 oeuf  
1 cu table de fécule de maïs  
1/4 tasse de fromage râpé mozzarella réduit en gras  
Pâtes cuites au choix

Couper le capicollo en lardons.

Faire cuire les lardons de capicollo dans une poêle anti-adhésif jusqu'à ce qu'ils s'assèchent légèrement puis ajouter les champignons émincés et dorer à point.

Dans un bol fouetter le lait évaporé, l'oeuf et la fécule de maïs, puis ajouter le mélange dans le poêle. Porter à ébullition en remuant constamment.

Ajouter les bouquets de brocoli à la sauce pour les réchauffer et retirer le poêle du feu.

Ajouter le fromage râpé et verser la sauce sur les pâtes en prenant soin de bien mélanger pour enrober les pâtes.